NUTRIMENT POUR LEVURES FAVORISANT LA PRODUCTION D'ARÔMES

*La formulation exclusive de **NATUFERM®**, riche en azote aminé disponible et en oligoéléments a été spécifiquement développée pour une utilisation durant la phase initiale de la fermentation alcoolique. Utilisé dans les conditions fermentaires appropriées (turbidité et température), **NATUFERM®** permet à la levure une production accrue d'esters fermentaires aromatiques. Sa composition favorise l'efficacité de la fermentation et contribue activement à l'obtention de vins d'excellente qualité aromatique et analytique.*

PROPRIÉTÉS

- Favorise la production d'esters fermentaires aromatiques.
- Améliore la viabilité des levures en fin de fermentation.
- Améliore le profil organoleptique du vin.

COMPOSITION ET FORMULATION

- 100% levures inactivées.

Riche en acides aminés libres et oligoéléments.
Très fortement concentré en acides aminés précurseurs des arômes de type esters.
Naturellement pauvre en acides aminés précurseurs des amines (histidine, tryptophane et tyrosine).

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- Dose : 20 à 30 g/hl.

Note : à titre indicatif 10 g/hl de NATUFERM® apportent 4 ppm d'azote assimilable par la levure.

1. Ajouter **NATUFERM®** dans 10 fois son volume de moût et remuer.
2. Incorporer à la cuve au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique avant que la densité n'atteigne 1060 et si possible avant levurage.

Pour faciliter l'assimilation par la levure des précurseurs aromatiques apportés par **NATUFERM®**, éviter l'ajout simultané de sels d'ammonium (DAP). La levure préfèrera consommer le DAP (la forme d'azote la plus simple). Il est donc obligatoire de différer les apports de DAP de 2 ou 3 jours.

- Lorsque la concentration en éthanol augmente, la levure n'est plus capable d'assimiler les acides aminés.
- Incorporer au moût à l'aide d'un remontage après l'ensemencement du moût avec la levure sélectionnée.

Note : pour accroître la production d'arômes fermentaires, sélectionner une souche de levure productrice d'esters.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

- 1 et 10 kg : sacs multicouches.
- Conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C.

Produits formulés par DSM à partir de fractions de levures sélectionnées séchées avec une technologie exclusive qui produit des microgranules qui ne forment pas de grumeaux. La mise en suspension complète est réalisée en quelques secondes. Cette caractéristique offre facilité d'utilisation, gain de temps et répartition homogène.

© oenobrands – 01/2013 – +com

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :

LA LITTORALE Groupe ERBSLÖH
www.lalittorale.fr

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.